

Melonenpürée mit Feigenvariation

Kategorie: Dessert
Rezept Nr.: 400
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Cavaillonmelone	1 Stück	sehr reif
Beaumes de Venise	0,1 Liter	oder weißer Portwein, Rivesaltes etc.
Feigen	21 Feigen	dunkle - Noire de Carombe
Walnüsse	24 Stück	oder Mandeln ohne Haut und halbiert
Lorbeerblatt	1 Stück	
Pfefferkörner	5 Stück	
Thymianzweig	1 Stück	
Nelke	1 Stück	
Banyuls	0,2 Liter	oder Portwein

Zubereitung

1. Die Melonen halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann in Achtel teilen und das Fruchtfleisch herausschneiden. In Würfel schneiden und im Mixer pürieren. Kaltstellen.
2. Die Walnüsse schälen, etwas zerkleinern und die Hälfte karamelisieren. (Das Gleiche gilt, wenn man mandeln verwendet).
3. Von den Feigen die Stiele entfernen. Je nach Größe dritteln oder vierteln. Ein Drittel bleibt roh, ein Drittel ca. 1 Stunde auf Backpapier im Ofen bei 80° etwas dörren (dadurch wird das Aroma etwas intensiver) und das letzte Drittel in Banyuls (oder einem sonstigen roten Süßwein) zusammen mit den Kräutern und Gewürzen pochieren.
4. Anrichten: Das kalte Melonenpürée mit etwas Muscatwein aromatisieren und in tiefe Teller oder Schalen geben. Die pochierten Feigen abtropfen lassen und mit den Feigen und den Nüssen vermischen und jeweils in die Mitte des Pürées eine Portion anrichten. Dabei dürfen die Feigen noch gerne lauwarm sein. Das Pürée mit dem Feigen-Banyuls-Sud vorsichtig "bemalen" und evtl. mit einem Lorbeer- oder Thymianzweig dekorieren.

Dazu passt ein süßer, aromatischer Muscat de Beaumes-de-Venise, der durchaus mehrere Jahre gereift sein kann.

Melonenpürée mit Feigenvariation



Notizen
